

# Genuss auf der Höchi

## Vorspeisen

Gemischter Salat Angemachte Gemüsesalate, Blattsalat	10.00
Sashimi vom Lachs mit Wok Gemüse und Frühlingsrolle, Koriander, Sesam, Wasabi	29.00
Tartar vom Simmentaler Rind Toastbrot und Butter	25.00

## Suppen

Tagessuppe	9.00
Thurgauer-Riesling x Silvaner Suppe	11.00
Oxtail Clair Klare Ochsenschwanzsuppe mit seinen Ravioli, Gemüsebrunoise und schwarzem Trüffel	16.00

# Genuss auf der Höchi

## Hauptgang Fleisch

Massaman-Lammcurry Basmatireis und knackiges Gemüse Pitabrot, Mango-Habanero Salsa, Natur-Joghurt	34.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit knuspriger Rösti Marktgemüse	42.00 36.00
Cordon Bleu vom Schwein vom Thurgauer Landsäuli gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Marktgemüse und Pommes Frites	36.00

## Hauptgang Fisch

Zanderfilet gebraten in Mandelbutter Marktgemüse und Salzkartoffeln	39.00
Eglifilet im Bierteig mit Tartarsauce Salzkartoffeln	37.00 34.00

# Genuss auf der Höchi

## Nudelgerichte

Limonenravioli mit Babyblattspinat und  
Datterini-Tomaten und Pinienkerne

35.00 31.00

*Tagestipp*

Trecce an leichter Rahmsauce und knackigen  
grünen Spargel dazu Rohschinken

29.00

## Desserts

Mini – Dessert je

6.50

Tiramisu

Dunkles Schokoladenmousse mit Doppelrahm

Panna Cotta mit Himbeercoulis

Creme Brulee

Weisses Tobleronemousse mit Passionsfruchtcoulis

JUCKERs Eiskaffee mit Kirsch, Schlagrahm

12.00

*Tagestipp*

# Genuss auf der Höchi

## Zucker's Menü

Tafelspitz Carpaccio  
mit Vinaigrette, grüne Spargeln 22.00

Kalte Rüebli-Zitronensuppe  
mit Joghurt und Zucchini-perlen, Rapsöl, Kerbel 15.00

Swiss Lachs sanft pochiert  
mit frischen Morcheln Marktgemüse an  
hausgemachte Nudeln (Gelb & Schwarz) 42.00

oder

Rindsschmor-Bäggli im Barolo Jus  
dazu Sellerie-Kartoffelstock Frühlingsgemüse 42.00

Griessflammerie mit  
Rhabarber-Vanillekompott 13.00

oder

Käsevariation  
(dreierlei Käse Früchtebrot und Feigensenf) 13.00

Komplett 4 Gang-Menu 87.00  
Mit Weinbegleitung zu jedem Gang + 30.00

# Spezielle Wünsche

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Wir tun unser Bestmögliches, um auf Ihre Wünsche Rücksicht zu nehmen. Falls für die Zubereitung der bestellten Gerichte ein Mehraufwand entsteht, erlauben wir uns, diesen zu verrechnen. Auf Wunsch servieren wir gerne ein glutenfreies Brötchen. Aus gesetzlichen Gründen übernehmen wir keine Haftung für auftretende allergische Reaktionen.

# Herkunft

## **Herkunft von Fleisch, Fisch & Seafood und Brot | Deklaration**

Die Deklaration bezieht sich auf die aktuellen Gerichte auf der Karte. Wir beziehen unser Fleisch hauptsächlich von Somm Fleisch & Comestible in Kreuzlingen oder von anderen Schweizer Lieferanten.

Das WILD stammt aus der Schweiz oder aus Österreich.

GEFLÜGEL: Märwil

SCHWEINEFLEISCH: von regionalen Höfen

RINDFLEISCH: Dani's Hofladen Hirzel in der Schweiz / Schrofenhof Kreuzlingen

TATAR: hier verwenden wir Rind- und Kalbfleisch aus dem Simmental.

LAMM: stammt ebenfalls aus der Schweiz.

FISCHE: von hiesigen Fischern oder von Grosshändlern in der Schweiz, unser Händler des Vertrauens ist Marchioro Fischhandel in Romanshorn. Wenn die Netze der Fischer auf hiesigen Seen leer bleiben, wird der Fisch derselben Qualität dazugekauft (meist aus deutschen Gewässern oder aus Schweden/Finnland)

GEMÜSE/KARTOFFELN: Thomas Jucker besucht wenn immer möglich seine Lieferanten selbst und kauft frisch geerntetes direkt vor Ort. Zudem beliefert uns Gemüsehandel Mundo, Rothenburg, CH mit frischen Produkten direkt vom Feld. Brot kaufen wir bei Schweizer Grosshändlern (Fredy's Backwaren). Alle Brotsorten- und Produkte stammen aus der Schweiz

# Genuss auf der Höchi

## Unsere Partner



Hofladen, Hirzel



somm ag fleisch & comestibles  
schrofen Hofladen, Kreuzlingen



Fischerei Braschler, Hurden  
(Zürichsee)



Marchioro Fischhandel AG,  
Romanshorn (Bodensee)

# Genuss auf der Höchi

## Zucker's Schätze

Hausdressing	5 dl	13.20
Saisondressing	5 dl	13.20
Aioli Sauce	180 g	8.00
Olivenpaste	180 g	14.80
Trüffelrahmsauce	380 g	16.50
Tomatensugo	380 g	10.50
Frische Pasta Werk Pasta	200 g	5.50
	300 g	7.00
Verschiedene Ravioli tiefgekühlt		
Steinpilz	400 g	23.10
Limonen	400 g	19.00
Spinat-Ricotta	400 g	19.00
Osso bucco	400 g	26.50
Chilipaste Höchi	180 g	10.20
Basilikumpesto	180 g	13.80
Haus Olivenöl	5 dl	24.00
Früchtebrot tiefgekühlt	250 g	12.00
Pasta Werk - getrocknete Pasta	300 g	7.00
	400 g	7.80
	500 g	8.50



Pasta Werk  
Nudeln auch  
im Onlineshop